

Le Grand Café

L'ensemble de nos plats et desserts sont faits maison

Nos entrées :

- Gravelax de truite de Gensac & son tartare d'algues - 13€
- Duo d'asperges & son jambon fumé - 12€
- Foie gras mi-cuit Maison avec ses toasts de pain chutney au pineau des Charentes – 18€
- Salade de chèvre chaud au miel de Genac – 12€
- Assiette de 6 huitres Fines n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 13€
- Assiette de 6 huitres Spéciales n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 17€

Nos salades :

- Salade de la mer, douceur iodée – 15€
- Salade Périgourdine au vinaigre de noix – 16€

Nos plats côté mer :

- Poisson retour du marché & ses légumes de saison – 16€
- Cocotte de moules marinières ou roquefort & ses frites Maison – 14€

Nos plats côté terre :

- Brochette de volaille au citron confit & ses légumes de saison – 16€
- Tartare de bœuf d'Aubrac (Aveyron) préparé au couteau sauce cocktail & ses frites Maison – 19€
- Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses pommes de terre grenaille – 25€
- Entrecôte grillée d'Aubrac (Aveyron) 350/400grs* & ses frites Maison – 29€
- Burger paysan au canard & ses frites Maison – 17€
- Linguine à l'italienne tomate pesto – 14€
- Omelette nature ou avec émincés de lard et/ou fromage & sa salade verte – 14€

Nos desserts :

- Trilogie de trois fromages & sa confiture (voir carte fromage ci-après) – 8.50€
- Café ou thé gourmand – 8,50€
- Découverte Cognac 2cl et ses trois mignardises – 9.50€
- Pain perdu au caramel beurre salé – 7.50€
- Profiteroles aux deux chocolats – 8.50€
- Omelette norvégienne – 8€
- Dame blanche – 7.50€
- Crème brûlée saveur Cognac – 7.50€
- Coupe glace Artisanale 1 boule 2€, 2 boules 3.50€, 3 boules 5€

Menu enfant (moins de 12 ans) (plat + dessert) - 11€

- Emincé de bœuf ou volaille accompagnement au choix
- Petit poisson du marché
- Petit choux chantilly ou 2 boules de glace

Menu végétarien :

- Nous pouvons vous réaliser une assiette de légumes suivant disponibilités en cuisine – 15€
- Assiette de frites Maison & salade verte avec huile d'olive et vinaigre balsamique – 10€

*Garantie Aubrac, boucherie Conquet à Laguiole (12). Le poids de la viande peut varier après cuisson



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris